

ES

Español

Manual de instrucciones HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,2
Asistencia,6
Descripción del aparato,7
Descripción del aparato,8
Instalación,23
Puesta en funcionamiento y uso,25
Programas,25
Precauciones y consejos,28
Mantenimiento y cuidados,28

GB

English

Operating Instructions OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,5
Description of the appliance,7
Description of the appliance,8
Installation,9
Start-up and use,11
Cooking modes,11
Precautions and tips,14
Maintenance and care,14

PT

Portugues

Instruções para a utilização FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,3
Assistência,6
Descrição do aparelho,7
Descrição do aparelho,8
Instalação,30
Início e utilização,32
Programas,32
Precauções e conselhos,35
Manutenção e cuidados,35

FR

Français

Mode d'emploi FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,2
Assistance,6
Description de l'appareil,7
Description de l'appareil,8
Installation,16
Mise en marche et utilisation,18
Programmes,18
Précautions et conseils,21
Nettoyage et entretien,21

AR

Arabic

تعليمات التشغيل فرن

المحتويات

تعليمات التشغيل،1
تحذيرات،3
المساعدة،6
وصف الجهاز،7
وصف الجهاز،8
التركيب،37
بدء التشغيل والاستخدام،38
أساليب الطهي،38
وسائل حذر ونصائح،43
الصيانة والعناية،43

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher

les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de

8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções

em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

AR

تحذيرات

تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء المكشوفة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب التزام الحرص لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب أن يظل الأطفال الأقل من 8 أعوام بعيدين ما لم تكن هناك ملاحظة مستمرة لهم. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، وكذلك بواسطة ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات الحسية والعقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، إلا إذا تم إرشادهم أو تدريبهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعيث الأطفال بالجهاز. يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز بواسطة الأطفال بدون إشراف عليهم.

لا تستخدم مواد منظفة خشنة أو كاشطة معدنية حادة

لتنظيف زجاج باب الفرن، حيث يمكن أن تخدش السطح وهو ما يؤدي إلى تصدّع الزجاج.

لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

تحذير: تأكد من إغلاق الجهاز قبل استبدال المصباح، وذلك لتفادي احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

! تأكد من وضع وحدة التثبيت تجاه الأعلى ومن تواجدها في الجزء الخلفي من التجويف عندما يتم وضع الشبكة.

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

INDESIT PRIORITY SERVICE

If you are not completely satisfied with your appliance
or require service call:
Australia
Phone: 1300 815 589

AUSTRALIA ARISIT PTY LIMITED

40-44 Mark Anthony Drive, Dandenong South,
VIC 3175, Australia
Fax: Service & Sales (03) 9768 0838

Email: consumer.care@arisit.com

GENUINE ACCESSORIES & SPARE PARTS

A wide range of genuine
accessories are available for your appliance call:
Australia
Phone: (03) 9768 0888

FR

Assistance

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números.

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España.
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos.

Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números.

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

AR

المساعدة

تحذير:

الجهاز مزود بنظام تحليل أوتوماتيكي، يفحص وجود أي خلل. يتم عرض الأعطال بواسطة رسائل بالصيغة التالية: "F" يتبعها أرقام.

اتصل بالمساعدة التقنية إذا حدث خلل.

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء أخذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
- طراز الجهاز (Mod.).
- الرقم التسلسلي (S/N).

يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 GUIAS de escorrimto das prateleiras
- 7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
- 8 Prateleira **GRADE**
- 9 Pannel de comandos

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 NIVEAU 1
- 2 NIVEAU 2
- 3 NIVEAU 3
- 4 NIVEAU 4
- 5 NIVEAU 5
- 6 GLISSIERES de coulissement
- 7 Support **LECHEFRITE**
- 8 Support **GRILLE**
- 9 Tableau de bord

AR

وصف الجهاز

نظرة عامة

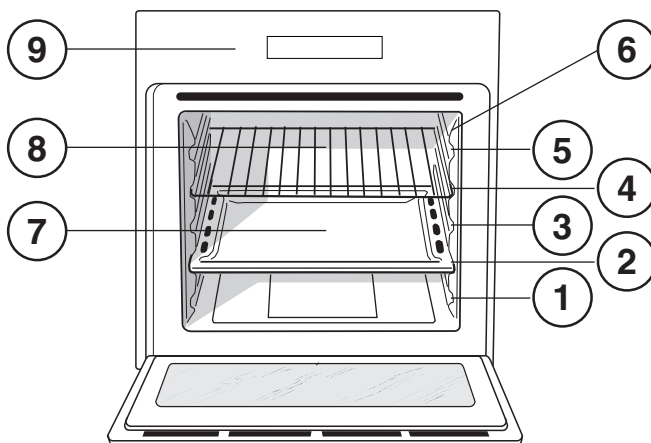
- 1 الوضع 1
- 2 الوضع 2
- 3 الوضع 3
- 4 الوضع 4
- 5 الوضع 5
- 6 مسارات حمالات الانزلاق
- 7 صينية التنقيط
- 8 الشواية
- 9 لوحة التحكم

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

- 1 POSICIÓN 1
- 2 POSICIÓN 2
- 3 POSICIÓN 3
- 4 POSICIÓN 4
- 5 POSICIÓN 5
- 6 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 7 Bandeja **GRASERA**
- 8 Bandeja **PARRILLA**
- 9 Panel de control



GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 **SELECTOR** knob
- 2 **THERMOSTAT** knob
- 3 **THERMOSTAT** indicator light
- 4 **TIMER** knob*
- 5 **COOKING TIMER** knob*

*Only available in certain models.

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

- 1 Selector **PROGRAMAS**
- 2 Selector do **TERMÓSTATO**
- 3 Indicador luminoso **TERMÓSTATO**
- 4 Selector do **TIMER***
- 5 Selector do **TIMER DE FIM DE COZEDURA***

* Há somente em alguns modelos.

FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1 Manette **PROGRAMMES**
- 2 Manette **THERMOSTAT**
- 3 Voyant **THERMOSTAT**
- 4 Manette **MINUTEUR***
- 5 Manette **PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON***

* N'existe que sur certains modèles

AR

وصف الجهاز

لوحة التحكم

- 1 مقبض زر الاختيار
- 2 مفتاح درجة الحرارة
- 3 مصباح مؤشر الترموستات
- 4 مقبض ساعة التوقيت*
- 5 مقبض ساعة توقيت الطهي*

* متوفر في طرازات معينة فقط.

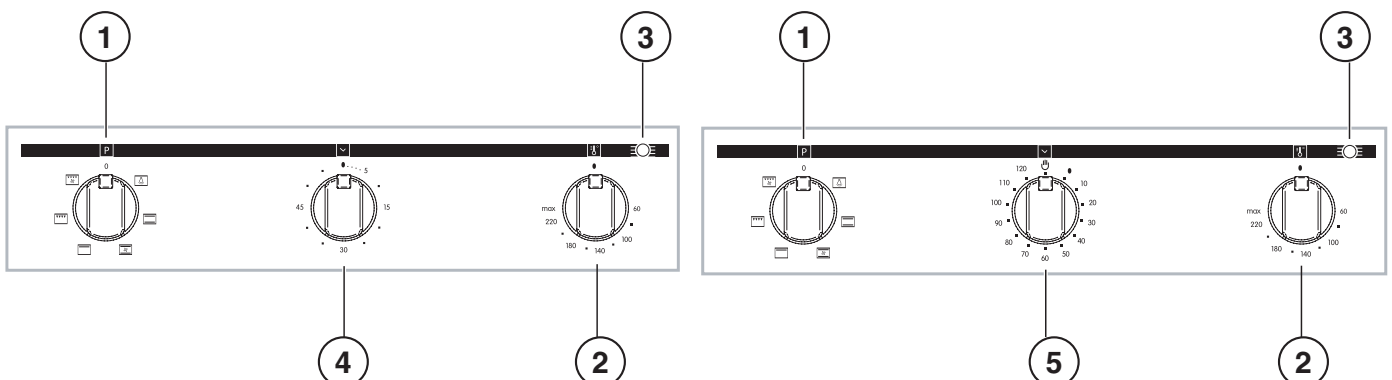
ES

Descripción del aparato

Panel de control

- 1 Mando **PROGRAMAS**
- 2 Mando **TERMOSTATO**
- 3 Piloto **TERMOSTATO**
- 4 Mando **TEMPORIZADOR***
- 5 Mando **TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN***

* Presente sólo en algunos modelos.



Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

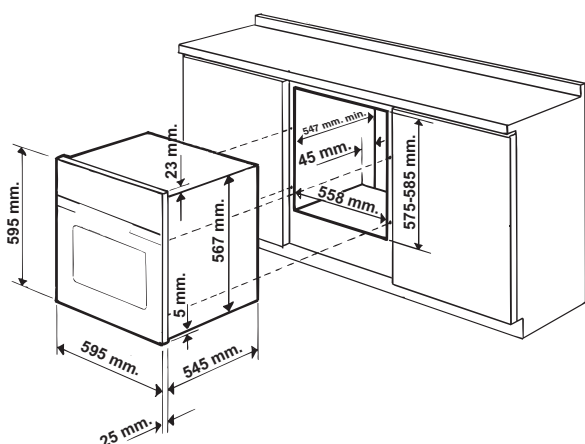
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

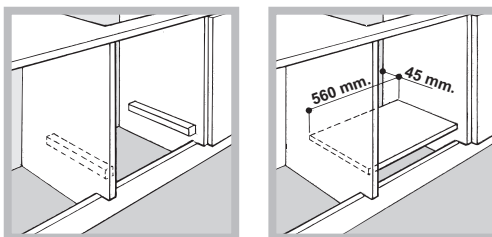
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

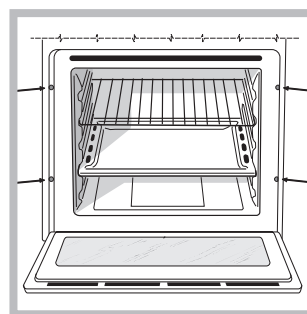
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

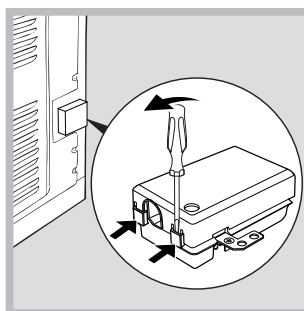


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

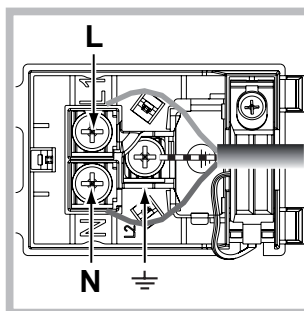
Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-.

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked  (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

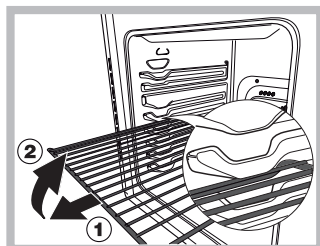
APPLIANCE SPECIFICATIONS

Dimensions*	width 43.5 cm height 32.4 cm depth 40.6 cm
Volume*	58 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32.4 cm depth 40.6 cm
Volume**	60 l
Electrical connections	voltage: 220-240 V~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2250 W
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 ENERGY LABEL   Models with cooling ventilation: Energy consumption for Natural convection heating mode:  Convection Declared energy consumption for Forced convection Class heating mode:  Multi-cooking Models without cooling ventilation: Energy consumption for Forced convection heating mode:  Multi-cooking Declared energy consumption for Natural convection Class heating mode:  Convection	
  This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode.	

* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

Start-up and use



pull (2).

WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the **SELECTOR** knob.
2. Select the desired temperature with the **THERMOSTAT** knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see Cooking Modes).
3. When preheating is finished, the **THERMOSTAT** indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - change the cooking mode by turning the **SELECTOR** knob
 - change the temperature by turning the **THERMOSTAT** knob
 - stop cooking by turning the **SELECTOR** knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting  with the **SELECTOR** knob. It stays on when a cooking mode is selected.

How to use the timer*

1. To set the buzzer, turn the **TIMER** knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.

* Only available in certain models.

3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not turn the oven on or off.

Using the cooking timer*

1. To set the buzzer, turn the **COOKING TIMER** knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the **COOKING TIMER** knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the **COOKING TIMER** knob until it reaches the  symbol.

Cooking modes

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for:

- **GRILL** (recommended: set only to MAX power level);
- **GRATIN** (recommended: do not exceed 200°C).



TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.



MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.



TOP OVEN mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.



GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers

etc... Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.



GRATIN mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

GB

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	4	4	5	Max	2-3
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity “Watch Icon”.

As soon as interaction with the machine resumes, the system’s operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

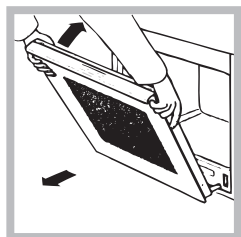
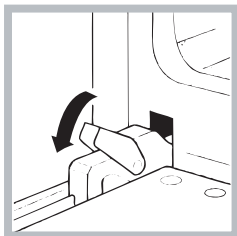
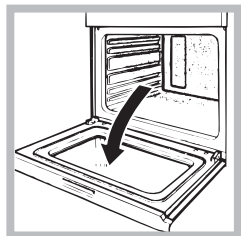
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (see diagram);
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).

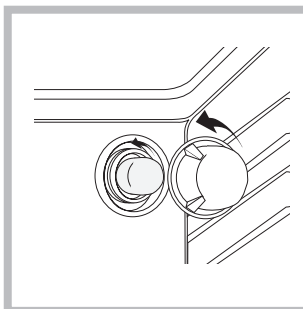
To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

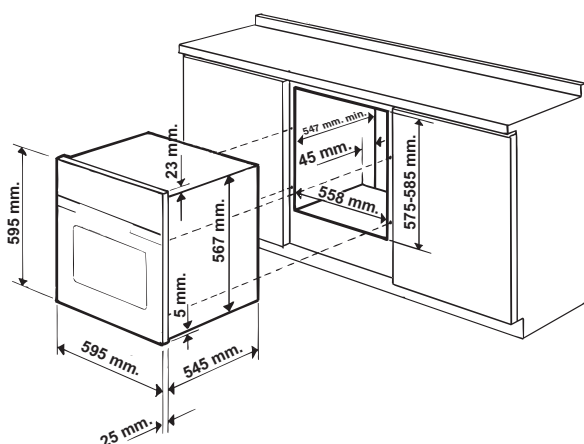
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

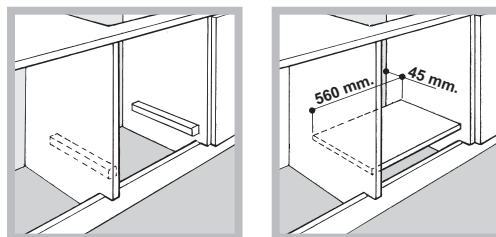
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

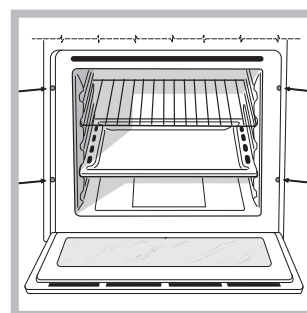
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

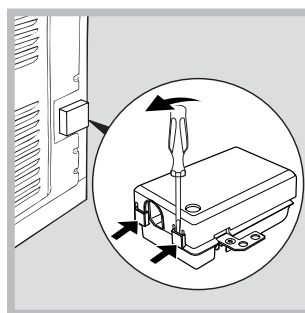


! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

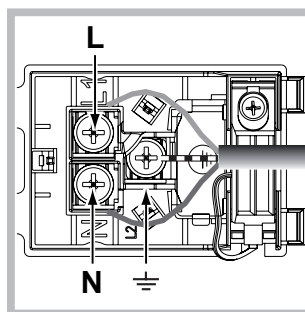
Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- $\perp$ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert $\perp$ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques. En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

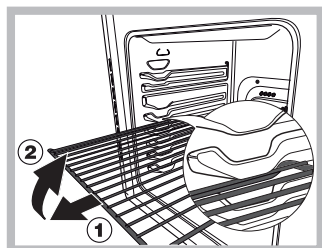
PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume*	58 l
Dimensions**	largeur 45,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume**	60 l
Raccordements électriques	tension: 220-240 V~ 50/60 Hz (voir plaquette signalétique) puissance maxi. absorbée 2250 W
ETIQUETTE ENERGIE  	Directive 2002/40/EC sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304 Modèles avec ventilation de refroidissement: Consommation énergie convection Naturelle fonction four:  Traditionnel Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée fonction four:  Multicuisson Modèles sans ventilation de refroidissement: Consommation énergie convection Forcée fonction four:  Multicuisson Consommation énergie déclarée pour Classe convection Naturelle fonction four:  Traditionnel
  	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2002/96/CE et modifications successives. - 1275/2008 stand-by/off mode

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.

** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Mise en marche et utilisation



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en

les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (voir Programmes).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
 - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez  à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée en cas de sélection d'un programme de cuisson.

Utiliser le minuteur*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.

* N'existe que sur certains modèles

2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.

3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement: une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Utiliser le programmeur fin de cuisson*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionnez le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
4. Quand le four est éteint, le programmeur fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

! Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans programmeur fin de cuisson, amenez le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole .

Programmes

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRILL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole et voûte) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **CHALEUR VOÛTE**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme **GRILL**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc. Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! Pour les cuissons GRILL et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRILL

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

GRILL

- Glisser la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max.	6-8
		1	4	5	Max.	10
	Tranches de colin	1	3 ou 4	5	Max.	10-15
	Légumes grillés	1	4	5	Max.	15-20
	Steaks de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max.	7-10
	Hamburgers	1	4	5	Max.	15-20
	Maquereaux	n. 4	4	5	Max.	2-3
	Croque-monsieur					
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire. Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au GRILL et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.

Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'icône horloge.

A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

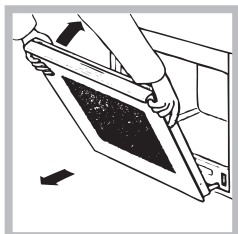
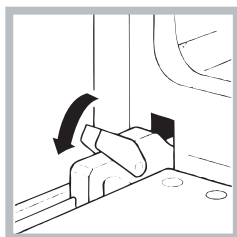
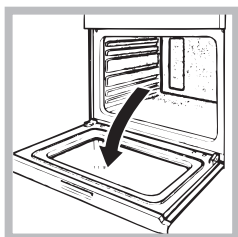
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :

1. Ouvrir la porte complètement (voir figure);
2. Soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



3. Saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (voir figure).

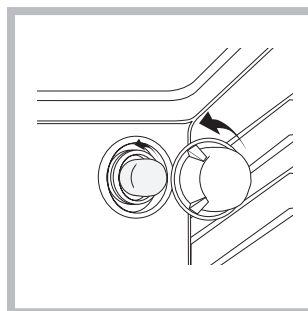
Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:



1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

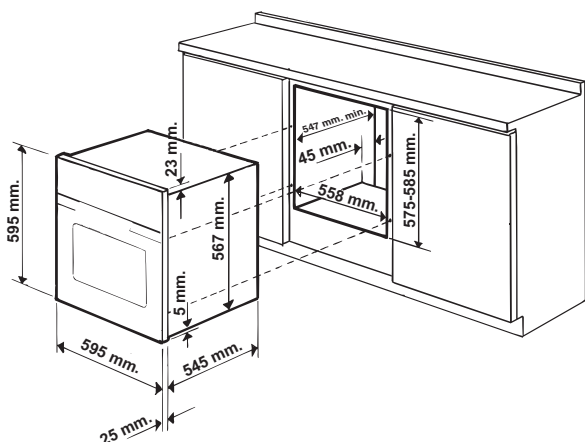
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

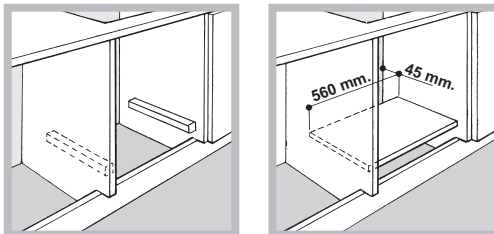
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

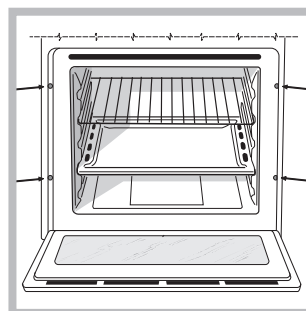
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

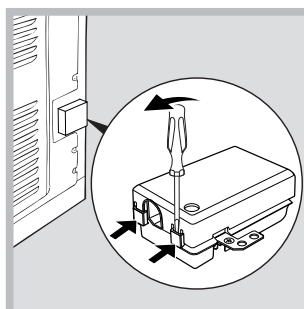


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

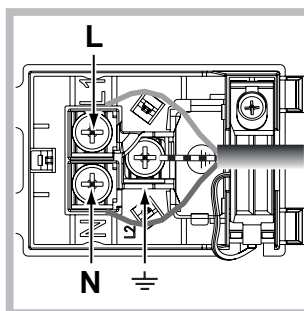
Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).



2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-PE y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde PE (ver la figura).

3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.

4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones*	ancho 43,5 cm altura 32,4 cm profundidad 40,6 cm
Volumen*	58 l
Dimensiones**	ancho 45,5 cm altura 32,4 cm profundidad 40,6 cm
Volumen**	60 l
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50/60Hz (ver placa características) potencia máxima absorbida 2250W
ENERGY LABEL  	Directiva 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Modelos con ventilación para enfriamiento: Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento:  Tradicional Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada función de calentamiento:  Multicocción
	Modelos sin ventilación para enfriamiento: Consumo de energía por convección Forcée fonction four:  Multicocción Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural función de calentamiento:  Tradicional
	  

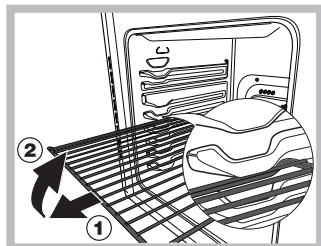
Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/CE y posteriores modificaciones.
- 1275/2008 standby/off mode.

* Sólo para modelos con guías embutidas.

** Sólo para modelos con guías a ras.

Puesta en funcionamiento y uso



¡ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno.

Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de

la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (ver Programas) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada.
4. Durante la cocción es posible:
 - modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
 - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
 - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento.

El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando  con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilizar el temporizador*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Utilice el temporizador de fin de la cocción*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

! Para utilizar el horno con funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN hasta el símbolo .

Programas

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).



Programa HORNO TRADICIONAL

Se encienden los dos elementos calefactores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.



Programa MULTICOCCIÓN

Se encienden todos los elementos calefactores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

* Presente sólo en algunos modelos.



Programa **HORNO "SUPERIOR"**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.



Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc.. En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.



Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones GRILL y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas)..

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Para obtener los mejores resultados al cocinar la pizza utilízate el programa MULTICOCCIÓN
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción
ES

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno "superior"	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.

Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.

El modo standby se indica con el “Icono Reloj” con intensidad luminosa elevada.

Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza.

No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

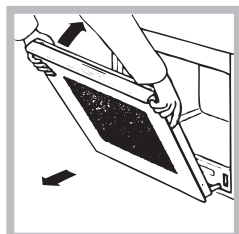
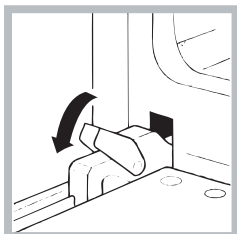
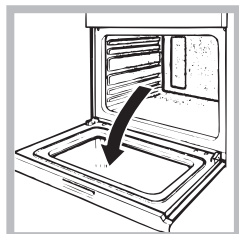
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

Limpe el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:

1. Para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. Alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);



3. Sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (ver la figura).

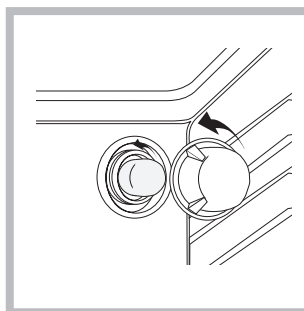
Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

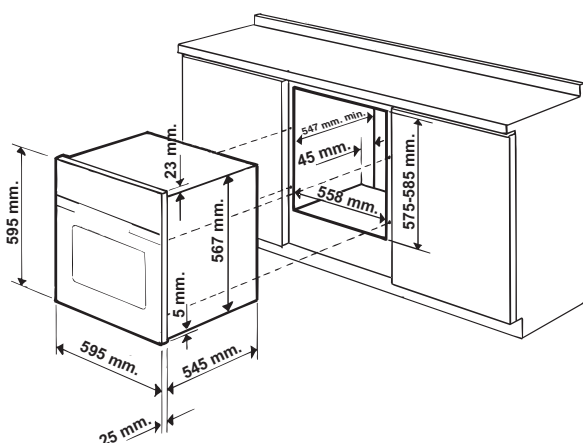
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



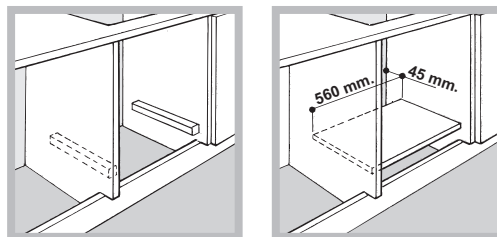
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.

As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

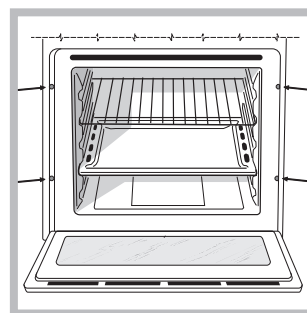
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de

maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



Colocar no centro e prender

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

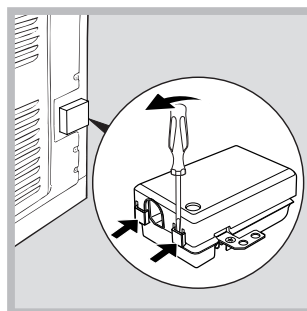


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento

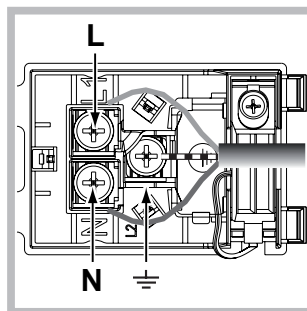


1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- $\perp$ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde $\perp$ (veja a figura).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.

4. Feche a tampa da caixa dos terminais.



Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

Medidas*

largura 43,5 cm
altura 32,4 cm
profundidade 40,6 cm

Volume*

58 l

Medidas**

largura 45,5 cm
altura 32,4 cm
profundidade 40,6 cm

Volume**

60 l

Ligações eléctricas

Tensão de 220/240 V~ 50/60Hz
(veja a placas das características)
potência máxima absorvida 2250W

ETIQUETA DE ENERGIA



Directiva 2002/40/CE sobre a etiqueta dos fornos eléctricos..
Norma EN 50304

Modelos com ventilação para refrigeração:

Consumo de energia com convecção Natural função de aquecimento:

 Tradicional

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada função de aquecimento:

 Cozedura Múltipla

Modelos sem ventilação para refrigeração:

Consumo de energia com convecção Forçada função de aquecimento:

 Cozedura Múltipla

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Natural função de aquecimento:

 Tradicional



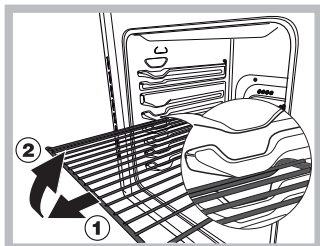
Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 2002/96/CE e posteriores modificações.
- 1275/2008 standby/off mode.

* Apenas para modelos com guias integradas.

** Apenas para modelos com guias em fio.

Início e utilização



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta

levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (veja os Programas).
3. O indicador luminoso do TERMOSTATO acesa indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
 - modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
 - modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
 - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se se for seleccionado  mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Utilização do timer*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER com a referência fixa do painel de comandos.
2. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.

! O timer não comanda o forno para acender-se nem se apagar.

Utilizar o timer de fim de cozedura*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.

! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo: .

Programas

Programmas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.)
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C)



Programa de FORNO TRADIÇÃO

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

* Há somente em alguns modelos.



Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior e inferior) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programa **FORNO DE CIMA**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.



Programa de **GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura". Coza com a porta do forno fechada.



Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

PIZZA

- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 das prateleiras, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg.)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4).	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno de cima	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	5	200	55-60
	Chocas	1.5	2	5	200	30-35

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by. A modalidade stand-by é indicada com o “Ícone Relógio” em alta luminosidade.

Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

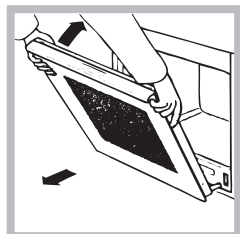
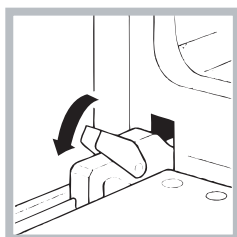
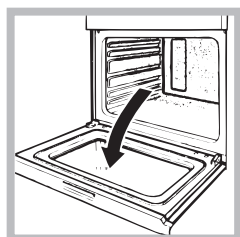
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágue e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. Abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. Levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças



3. Segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura).

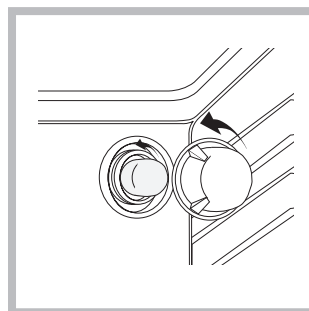
Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

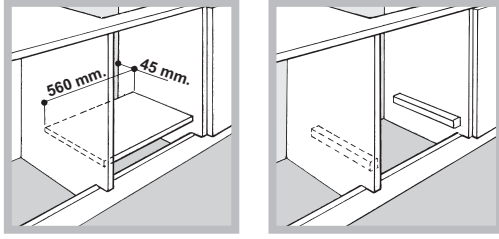
Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

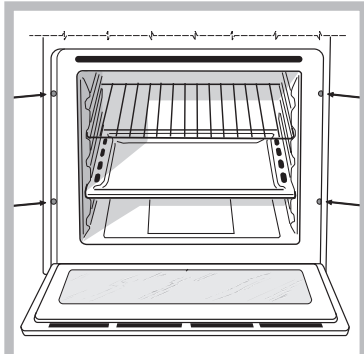
! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

التركيب



المركزة والتثبيت

قم بتثبيت الجهاز بالخزانة عن طريق فتح باب الفرن وإدخال 4 براغي داخل 4 ثغوب موجودة على الإطار الخارجي.



! على جميع الأجزاء التي تتضمن أمان الجهاز ألا تتم إزالتها من دون مساعدة أداة.

التوصيلات الكهربائية

! الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (انظر أدناه).

ملاءمة كبل تزويد الطاقة

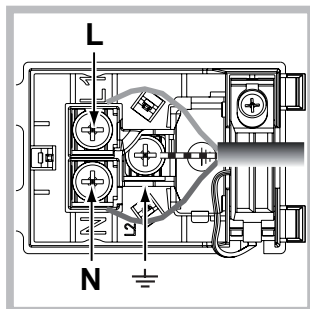
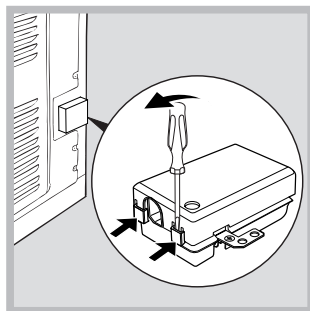
1. افتح اللوحة النهائية بواسطة إدخال مفك في الألسنة الجانبية الموجودة على الغطاء. استخدم المفك كرافعة بضغطة إلى الأسفل لفتح الغطاء (انظر الرسم).

2. ركب كبل تزويد الطاقة بواسطة تحرير برغي كبشة الكبل وبرغي تماس الكبل الثلاثي L-N-PE.

قم بتوصيل الأسلاك بالنهايات الملائمة: السلك الأزرق للطرف النهائي المشار إليه بـ (N)، السلك البني للطرف النهائي المشار إليه بـ (L) والسلك الأصفر/أخضر للطرف النهائي المشار إليه بـ (PE) (انظر الرسم).

3. قم بتثبيت الكبل بواسطة شد برغي الكبشة.

4. أغلق غطاء اللوحة النهائية.



! قبل وضع جهازك الجديد في المكان الذي سيعمل فيه، الرجاء إقرأ تعليمات التشغيل هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد المحتملين.

تحديد الموضع

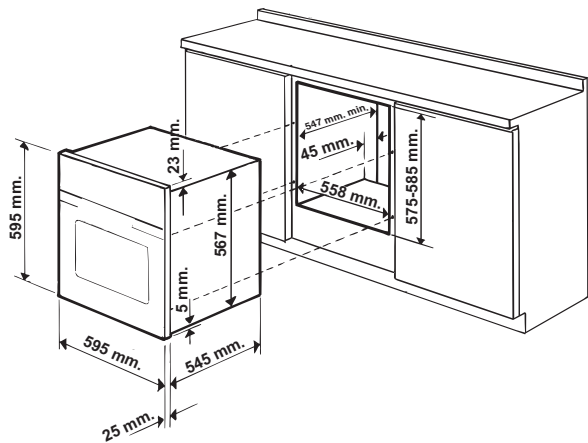
! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. يمكن لهذه المواد أن تشكل خطر الاختناق. (راجع وسائل حذر ونصائح).

! لا يجب تركيب الجهاز إلا بواسطة شخص مؤهل وبموجب التعليمات المزودة. التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأماكن.

تركيب الجهاز

استخدم وحدة مطبخ ملائمة لضمان أن يعمل الجهاز بشكل صحيح.

- الحواف القريبة من الفرن يجب أن تكون مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- على الخزائن المغطاة بقرشرة خشبية أن تكون ملصقة بغراء مقاوم لدرجات الحرارة التي تتعدى 100 درجة مئوية.
- لتركيب الفرن تحت رف (انظر الرسم) أو في وحدة مطبخ، على مقاييس الخزانة أن تكون كالتالي:



! على الجهاز ألا يلامس الأجزاء الكهربائية ابتداء من لحظة تركيبه. تم حساب بيانات الاستهلاك الموجودة على لوحة البيانات لهذا النوع من التركيب.

التهوية

للتأكد من تزويد تهوية كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعاً على شريحتين من الخشب، أو على سطح مستو تماماً بفتحة تكون على الأقل 45 x 560 ملم (انظر الرسومات).

بدء التشغيل والاستخدام

! لا تشغل ساعة التوقيت الفرن أو توقف تشغيله.

استخدام ساعة توقيت الطبخ*

1. لإعداد جرس التنبيه، أدر زر ساعة توقيت الطهي باتجاه عقارب الساعة دورة كاملة تقريباً.
2. أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة لإعداد الوقت المطلوب: قم بملاءمة الدقائق المبينة على مفتاح ساعة توقيت الطهي مع المؤشر الموجود على لوحة التحكم.
3. عند انتهاء الوقت المختار، فسيقوم جرس التنبيه بإسماص صوت وينغلق الفرن.
4. عند انغلاق الفرن، يمكن استخدام ساعة توقيت الطهي كساعة عادية.

! لاستخدام الفرن يدوياً، أو بمعنى آخر، عندما لا تريد استخدام نهاية ساعة توقيت الطهي، قم بلف مقبض ساعة توقيت الطهي حتى تصل إلى الرمز (⏏).

أساليب الطهي

أساليب الطهي

! يمكن ضبط قيمة درجة الحرارة لكل أنماط الطهي بين 60 درجة مئوية والحد الأقصى، فيما عدا.

- الشواية (يوصى به: يُضبط فقط للمستوى الأقصى للطاقة)
- الجبن (يوصى به: لا يتجاوز 200 درجة).

أسلوب الفرن التقليدي

سيتم تشغيل كل من عنصرى التسخين العلوي والسفلي عند استخدام نمط الطهي التقليدي، من الأفضل استخدام رف واحد للطهي فقط، إذا تم استخدام أكثر من رف، يتم توزيع التسخين بطريقة غير متساوية.

أسلوب الطهي المتعدد

يتم تشغيل كافة عناصر التسخين (العلوية والسفلية) وتبدأ المروحة في العمل. بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيظهر الهواء الطعام وسيجفّه بشكل موحد. من الممكن استخدام صينيّتين على الأكثر في نفس الوقت.

أسلوب الفرن العلوي

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. يمكن استخدام هذا النمط لتحضير الطهام في نهاية الطهي.

أسلوب الشواء

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. إن درجة الحرارة القصوى والمباشرة للشواية تجعل من الممكن تحمير سطح اللحوم والمشويات مع حجز عصيرها لتصبح طرية. يوصى كذلك بالشواية بالنسبة للأطباق التي تتطلب درجة حرارة عالية على السطح: مثل شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع،

تنبيه! تم تزويد الفرن بنظام إيقاف للشبكات يسمح بإخراجها بدون أن تخرج من الفرن (1). لإخراج الشبكات بالكامل يكفي رفعها مع إمساكها من الجانب الأمامي وسحبها، كما هو موضح في الشكل (2).



! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون باباه مغلقاً، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوئة جيداً قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلاً بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع.

تشغيل الفرن

1. اختر نمط الطهي المرغوب بلف مفتاح الاختيار.
2. اختر الحرارة المرغوبة باستخدام مقبض الثرموستات. راجع جدول نصائح الطهي للتعرف على أنماط الطهي ودرجات الحرارة المقترحة للطهي (أنظر أنماط الطهي).
3. عند انتهاء الإحماء المسبق، سيظل مصباح مؤشر الثرموستات مضيئاً: ضع الأطعمة في الفرن.
4. يمكنك القيام بما يلي أثناء الطهي:
 - تغيير درجة حرارة نمط الطهي عن طريق لف مفتاح الاختيار.
 - تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.
 - إيقاف الطهي بواسطة لف مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! لا تضع أبداً أغراضاً على قاع الفرن مباشرة، وذلك لتجنب إتلاف طلاء المينا.

! ضع إناء طهي دائماً على الحامل(ات) المزودة.

تهوية التبريد

بهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية يتم تجهيز بعض الموديلات بمراوح تعمل توليد تيار من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن.

! عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

إضاءة الفرن

تعمل عند اختيار  باستخدام مقبض الثرموستات. وتظل مضيئة عند اختيار نمط للطهي.

كيفية استخدام ساعة التوقيت*

1. لإعداد جرس التنبيه، أدر زر ساعة التوقيت (TIMER) باتجاه عقارب الساعة دورة كاملة تقريباً.
2. أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة لإعداد الوقت المطلوب: قم بملاءمة الدقائق المبينة على المفتاح مع المؤشر الموجود على لوحة التحكم.
3. تعمل ساعة التوقيت بالدقائق: عند انتهاء الوقت المختار، فسيقوم جرس التنبيه

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

قم بتركيب شمعة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات (أنظر المربع المجاور).

يجب أن يتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). يجب عدم حدوث تلامس بين كبل التزويد والأسطح التي تصل درجات حرارتها إلى أكثر من 50 درجة مئوية.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تدعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات (أنظر أدناه).
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات (أنظر أدناه).
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.
- ! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابليين للوصول السهل.
- ! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.
- ! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فني مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

لوحة البيانات	
الأبعاد	العرض 43,5 سم الارتفاع 32,4 سم العمق 40,6 سم
السعة*	58 لتر
الأبعاد	العرض 45,5 سم الارتفاع 32,4 سم العمق 40,6 سم
السعة**	60 لتر
التوصيلات الكهربائية	الفولطية: 220-240V ~ 50/60 Hz (راجع لوحة البيانات) الطاقة القصوى المستهلكة 2250W
معلومات إضافية	توجيهات 2002/40/EC على لوحة بيانات الأفران الكهربائية. Standard EN 50304
لوحة الطاقة	موديلات ذات تهوية للتبريد: استهلاك الطاقة للحمل الحراري الطبيعي نمط الإحماء:  نقل الحرارة استهلاك الطاقة المصريح به لمستوى الحمل الحراري الاضطرابي-أسلوب التسخين نمط الإحماء:  الطهي المتعدد موديلات بدون تهوية للتبريد: استهلاك الطاقة للحمل الحراري الاضطرابي نمط الإحماء:  الطهي المتعدد استهلاك الطاقة المصريح به لمستوى الحمل الحراري الطبيعي-أسلوب التسخين نمط الإحماء:  نقل الحرارة
معلومات إضافية	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: 12/12/06 من تاريخ 2006/95/EEC (الفولطية المنخفضة) والتعديلات اللاحقة؛ 15/12/04 بتاريخ 2004/108/EEC- (التوافق الكهرومغناطيسي) والتعديلات اللاحقة؛ 93/68/EEC بتاريخ 22/07/93 والتعديلات اللاحقة. 2002/96/EC والتعديلات اللاحقة.

* فقط للموديلات المزودة بقضبان سحب
** فقط للموديلات المزودة بقضبان سلكية

جدول نصائح الطهي

الطهي الأنماط	أطعمة	الوزن (بالكجم)	الرف الموضع	الإحماء المسبق الوقت (بالدقائق)	موصى به درجة الحرارة	وقت الطهي (بالدقائق)
فرن النقل الحراري	بط	1	3	15	200	65-75
	لحم خروف أو لحم بقري مشوي	1	3	15	200	70-75
	لحم خنزير مشوي	1	3	15	200	70-80
	البسكويت (معجنات صغيرة)	3	3	15	180	15-20
	التورتات	1	3	15	180	30-35
الطهي المتعدد	بيتسا (على 2 رف)	1	2 و 4	15	230	15-20
	لازانيا	1	3	10	180	30-35
	لحم الخروف	1	2	10	180	40-45
	دجاج مشوي + بطاطس	1+1	2 و 4	15	200	60-70
	سمك الماكريل	1	2	10	180	30-35
	كعكة البرقوق	1	2	10	170	40-50
	كعك الكريمة (على 2 رف)	0.5	2 و 4	10	190	20-25
	بيسكويت (على 2 رف)	0.5	2 و 4	10	180	10-15
	كعكة اسفنجية (على 1 رف)	0.5	2	10	170	15-20
	كعكة اسفنجية (على 2 رف)	1	2 و 4	10	170	20-25
	شطائر متبلة	1.5	3	15	200	25-30
أعلى الفرن	تحمير الطعام لإتمام الطهي التام	-	3/4	15	220	-
الشواء	سمك موسى والحبار	1	4	5	الحد الأقصى	8-10
	كباب السبيط والجمبري	1	4	5	الحد الأقصى	6-8
	سمك فيليه	1	4	5	الحد الأقصى	10
	خضروات مشوية	1	3 or 4	5	الحد الأقصى	10-15
	شرائح لحم العجل	1	4	5	الحد الأقصى	15-20
	كستلينة	1	4	5	الحد الأقصى	15-20
	هامبورجر	1	4	5	الحد الأقصى	7-10
	سمك الماكريل	1	4	5	الحد الأقصى	15-20
	توست	4	4	5	الحد الأقصى	2-3
الجبن المبروش	دجاج مشوي	1.5	2	5	200	55-60
	الحبار	1.5	2	5	200	30-35

والفيليه، والهاميغر وما شابه... من أمثلة الشواء تلك التي ترد في الفقرة "نصائح طهي عملية". قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

نمط GRATIN أسلوب

يعمل عنصر التسخين العلوي، والمروحة كذلك. هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه لعناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام وينتج للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح. قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

نصائح طهي عملية

! لا تضع الصينيات بالوضعين 1 و 5 خلال الطهي بمساعدة المروحة. الحرارة المباشرة المبالغ بها يمكن أن تحرق الأطعمة الحساسة للحرارة المرتفعة.

! في نمطي الطهي GRILL و GRATIN، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع فضلات الطهي (الدهون وأو الشحوم).

الطهي المتعدد

• استخدم الأوضاع 2 و 4، بوضع الطعام الذي يحتاج إلى التسخين على 2.

• ضع صينية التنقيط في الأسفل والصينية في الجهة العليا.

الشواء

• أدخل الحامل بالوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الحامل.

• نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ترموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

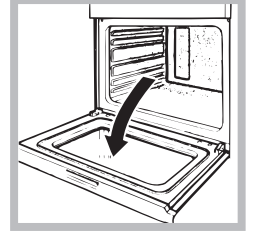
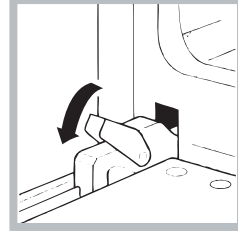
PIZZA

• للحصول على أفضل النتائج عند خبز البيتسا، استخدم نمط الطهي المتعدد.

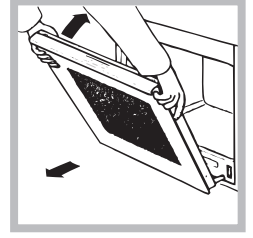
• استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي.

• إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

1. افتح باب الفرن بأكمله (انظر الرسم).
2. ارفع وأدر الرفاعات الصغيرة الموجودة على المفصلتين (انظر الرسم).



3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. ثم اسحب الباب باتجاهك واخرجه من مفصلتيه (انظر الرسم).



لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسي.

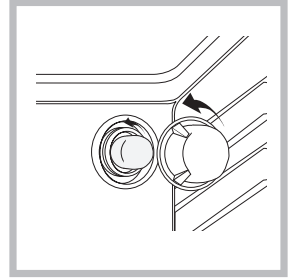
فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة (انظر المساعدة). نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح الإنارة

لتبديل مصباح إنارة الفرن:

1. أزل الغطاء الزجاجي لحامل المصباح.
2. زل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مماثل: الفولطية 25 واط، الكيسولة E 14.
3. أعد الغطاء الزجاجي (انظر الرسم).



! لا تستخدم مصباح الفرن لإضاءة المكان.

وسائل حذر ونصائح

إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزئة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- احترام البيئة والحفاظ عليها
- يمكنك المساعدة في تقليل القمة القصوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح. خيارات برمجة نمط الطهي، نمط "الطهي المؤجل" (انظر أنماط الطهي) ونمط "التنظيف الأوتوماتيكي المؤجل" (انظر العناية والصيانة) بشكل خاص، تتيح للمستخدم تنظيم الوقت بشكل فعال.
- ابق باب الفرن مغلقاً دائماً عند استخدام أنماط الباربيكيو والجبن: هذا سيحقق نتائج أفضل بينما يوفر الطاقة (ما يقارب 10%)
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

الصيانة والعناية

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيداً. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئاً. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيداً بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة - فيما عدا صينيّات التنقيط - مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

! لا تستخدم أبداً المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

تنظيف باب الفرن

نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج. لتنظيف الفرن تنظيفاً كاملاً، يمكنك إزالة بابيه.

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيئي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة من الخطر جداً إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائماً المسكات المزودة على جانبي الفرن.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الخطر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.
- لا تلمس عناصر التسخين وأجزاء باب الفرن بينما يكون الجهاز قيد الاستخدام؛ هذه الأجزاء تصبح ساخنة جداً. أبق الأطفال بعيداً عن الجهاز.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يجب الحيلولة تماماً دون انسداد الفتحات المعدة للتهوية وعزل الحرارة.
- أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائماً؛ الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائماً عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراج منه.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية أرضية الفرن.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن: إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- تأكد دائماً من أن المفاتيح موجودة بالوضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائماً القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حالات خلل التشغيل، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. اتصل بمركز الخدمة المعتمد (انظر المساعدة).
- لا تضع أغراضاً على باب الفرن وهو مفتوح.
- لا تدع الأطفال يعبثون بالجهاز.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- هذا الجهاز غير معد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية النافثة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيئية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على أفراد بهدف إنجاح عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة.

